IZGARADA ETLER NASIL PİŞİRİLMELİDİRLER

Izgarada pişecek et cinslerinin hangisi olursa olsun kırmızı etler, beyaz etler veya siyah etler kanını kaybetmemesi ve etin kurumaması lazımdır. Bunun için eti önceden tuzlamayınız, İzgaraya koyarken tuzlayıp yağlayınız. Eti ızgaraya koyduktan sonra çatal batırmayınız. Eti delmeyiniz. Eti ızgarada pişirirken zaman zaman bir fırça ile hafif hafif yağlayınız, etin üzerinde kırmızı su damlacıkları gözüktü mü o damlacıklar etin bir tarafının piştiğinin işaretidir. Bir paletle veya bir maşa ile eti alt üst çeviriniz. Etin üzerinde tekrar su damlacıkları gördünüzmü et orta pişmiş demektir. Eti sık sık çevirmeyiniz.
İnce vurulmuş etlerde su damlacığı söz konusu değildir. Çok kuvvetli ateşte 30'ar saniye veya 1 'er dakika alt ve üstünün pişmesi kâfidir. Mühim olan ızgara demirlerinin izlerinin etin üzerine çıkmasıdır. Izgaraya konan bir etin bir fırça ile hafif hafif sık sık yağlanması, etin kurumamasını temin eder.
Eğer bana, ben etimi kömür ızgarasında pişirirsem etim çok güzel olur, derseniz, yanılabilirsiniz. Kömür ızgarası elbette güzeldir. Fakat önce kalite sonra söylediklerimi tatbik etmelisiniz.

© lezzetler.com tarif no:25466 • adı:IZGARADA ETLER NASIL PİŞİRİLMELİDİRLER • gönderen:ERBAP • indirme tarihi:05.05.2024 - 08:23